



Degustiamo un sorso Cincinnato – IGT Lazio – Polluce 2012

Nel 1947 alcuni agricoltori fondano a Cori la Cooperativa Cincinnato con l'obiettivo di trasformare e commercializzare le produzioni dei soci nonché favorire il progresso dell'agricoltura locale e il benessere stesso della comunità. Già all'epoca la cooperativa prevedeva importanti servizi ai soci per l'assistenza alle opere di miglioramento agrario e alla difesa fitosanitaria.

Alla fine degli anni sessanta la Cooperativa interviene a sostegno della tipicità delle produzioni viticole locali ottenendo nel 1971 il riconoscimento delle DOC Cori Rosso e Cori Bianco. Nel 1979 viene creata una cantina innovativa ad alto contenuto tecnologico.

Nel corso degli anni la Cincinnato ha sempre saputo affrontare le mutevoli condizioni che hanno caratterizzato la viticoltura locale conservando un ruolo leader nella trasformazione delle uve dell'intero comprensorio.

Oggi è una moderna cantina che raggruppa 255 soci i cui terreni coprono una superficie di 550 ettari.



Vino di raffinata eleganza che racchiude in se la terra di origine, prende il nome dai mitici Dioscuri cui è dedicato l'antico tempio di Castore e **Polluce** i cui resti imponenti arricchiscono il patrimonio archeologico di Cori. Ottenuto dalla vinificazione in purezza del Nero buono di Cori, antico vitigno di millenaria tradizione, recuperato e rilanciato mediante ricerche e sperimentazioni che ne hanno documentato le peculiari caratteristiche qualitative.

Classificazione IGT Lazio - Tipo di vino Rosso - Uve Nero Buono 100% - Gradi alcool 13%

Vigneti

Località Sulle colline ben esposte - Altitudine 200-250 - Terreno Vulcanico - Argilloso sistema di allevamento Filare - Resa per ettaro 60-80 qli

Epoca di raccolta Ultima decade di settembre

Consumo Ottimale a 2-3 anni dalla vendemmia



Sommelier Express
Caratteristiche organolettiche

Esame Visivo

Limpido, Rosso Rubino, Abb Consistente

Esame Olfattivo

Abb Intenso, Poco Complesso, Abb Fine, Fruttato, Franco, Ciliegie, Violeta

Esame Gustativo

Secco, Abb Caldo, Abb morbido, Poco Fresco, Tannico, Poco Sapido, Di Corpo, Abb Intenso, Persistente Fine

Temperatura di servizio

18°

Abbinamento gastronomico

Parmigiana, Lasagna

www.cincinnato.it

Ai Tre Scalini – Via Panisperna 251 – Rione MONTI - 00184 ROMA

Tel. +390648907495 – aitrescalini@colosseo.org

www.sommelierexpress.org